

## La Fête des Fruits et Légumes Frais



Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
<p><b>Salade Riz IGP</b></p> <p>Paupiette de veau sauce pesto</p> <p><b>Carottes BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade de tomate BIO</b></p> <p><b>Lasagnes</b></p> <p><b>aux légumes du Soleil BIO</b> Vache picon Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Salade grecque BIO</b> (concombres, tomates, olives) et fêta</p> <p><b>Filet de colin MSC sauce citron</b></p> <p><b>Riz IGP au fenouil</b> Tendre bleu à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p><b>Melon BIO</b></p> <p><b>Moussaka BIO</b></p> <p>Edam</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Tomate farçie à la macédoine</p> <p>Aïoli</p> <p><b>et ses légumes BIO</b> Brie à la coupe</p> <p>Cerises</p>
<p><b>Salade de coquillettes</b></p> <p>Falafels</p> <p><b>Haricots verts BIO à la tomate</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Concombres BIO au fromage blanc et herbes fraîches</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p><b>Gaspacho de tomates BIO</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade de chou rouge BIO</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Polenta</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Piperade de légumes BIO</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Melon BIO</b></p>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**FraichForce**  
EUROPEAN  
Le goût de l'aventure!



Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Macédoine de légumes Boulettes de bœuf sauce provençale Pommes noisettes Yaourt nature <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> Nuggets de blé <b>Duo de riz IGP et courgettes BIO</b> Vache picon Glace	<b>Melon BIO</b> Curry de pois chiches Semoule <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> Crème dessert vanille	Tapenade sur toast Rôti de porc aux herbes de Provence <b>Petits pois carottes BIO</b> Gouda <b>Fruit de saison BIO</b>	Tomates vinaigrette Spaghettis aux fruits de mer sauce tomate et basilic Saint paulin à la coupe Notre gâteau cacao
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin
Salade pois chiches Rosties de pommes de terre <b>Ratatouille BIO</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Tomates BIO vinaigrette</b> <b>Dinde Label Rouge basquaise</b> Blé pilaf Petit moulé nature Glace	<b>Caviar d'aubergines Bio sur toast</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <b>Purée de carottes BIO</b> Pavé demi sel <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade de betteraves BIO</b> Risotto de la mer Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc au miel	Notre cake à la mozzarella et au thon Œufs durs Purée de courgettes Petit suisse sucré <b>Melon BIO</b>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**C'est de saison!**

Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Fraich'Force**  
EUROPEAN  
Le goût de l'aventure!



# Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue  
Maternelle



Lundi 03 Juillet	Mardi 04 Juillet	Mercredi 05 Juillet	Jeudi 06 Juillet	Vendredi 07 Juillet
<p><b>Concombre BIO en vinaigrette</b></p> <p>Galopin de veau sauce pizaiöle</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p><b>Salade de Riz IGP</b></p> <p><b>Colin MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Courgettes BIO persillées</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Glace</p>	<p><b>Salade verte BIO</b></p> <p>Macaronis</p> <p>à la bolognaise de bœuf</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Glace</p>	<p>Notre pizza au fromage</p> <p><b>Omelette BIO</b></p> <p><b>Piperade de légumes BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Melon BIO</b></p>	<p><b>Végé</b> <b>Melon BIO</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella sauce cocktail</p> <p>Chips</p> <p>Petit louis</p> <p>Yaourt à boire</p> <p><b>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</b></p>

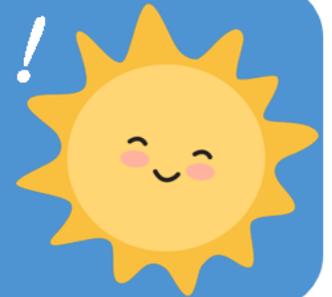


100% de notre riz  
est de **Camargue**  
Labélisé IGP



## Bonnes vacances !

Suivez-nous sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



**Bio** : Produit issu  
de l'agriculture biologique.  
Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication  
Géographique  
Protégée



**AOP** : Appellation  
d'Origine  
Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité  
supérieure



**Menu  
végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.